



## Secret de Vincent 2018

Syrah 90%  
Grenache 10%

*Elevage 12 mois  
en fût de chêne  
français*

Robe concentrée. Nez fin, beaux parfums de fruits à noyau, ambiance épicée, plantes de garrigue. De premier abord musclée, avec une masse alcool tanins nette, la bouche se montre plus tendre, plus souple grâce à un fruit charmeur.

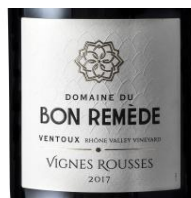


### Accord mets & vins

Agneau, civet de biche et magret de canard grillé.



Note : 90/100



## Vignes Rousses 2018

Carignan 60%  
Grenache 30%  
Syrah 10%

*Elevage 12 mois  
en foudre de  
chêne français*

Robe sombre, reflets violacés. Nez de fruits noirs avec une dimension minérale et balsamique. La bouche possède de l'étoffe et délivre des arômes mûrs reprenant le registre fruité et épicé du nez. La finale est puissante et tannique.



### Accord mets & vins

Civet de chevreuil, plat de gibier, pavé de bœuf braisé, entrecôte.



Note : 90/100



## La Grange Delay 2018

Grenache 70%  
Syrah 30%

Robe profonde, reflets rubis éclatants. Nez épicé fumé garrigue, fond de fruit à noyau, la prune. Tout en déployant beaucoup d'envergure en bouche, ce vin fait preuve de suavité, de soyeux avec un fruit juteux gourmand.



### Accord mets & vins

Plats épicés, pièces de viande rouge braisées.



Note : 88/100



## Vieilles Vignes 2018

Grenache 80%  
Syrah 20%

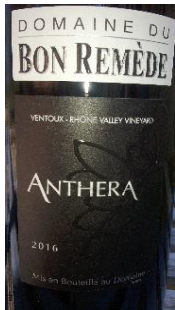
Robe concentrée, reflet rubis. Nez sur la chair de fruits rouges, présence florale capiteuse. D'une belle fraîcheur, la bouche est bien constituée, elle est charnue et propose des arômes nets sur le fruit. Présence balsamique épicée délicate. Peut gagner en sagesse.

**GILBERT GAILLARD**  
INTERNATIONAL CHALLENGE

**Accord mets & vins**  
Idéal sur une pièce de boeuf braisée ou avec un plateau de fromages.



**Note : 86/100**



## Anthera 2019

Grenache 55%  
Syrah 40%  
Marcelan 5%

Robe profonde, reflets rubis. Nez de fruits rouges et noirs gorgés de soleil, touche épicée discrète. Jeune avec du fruit, chaleureux, mais sa structure et sa profondeur sont des gages d'avenir.

**GILBERT GAILLARD**  
INTERNATIONAL CHALLENGE

**Accord mets & vins**  
Idéal pour les repas de tous les jours, sur une quiche ou sur une grillade en été.

Gilbert &  
Gaillard 2020  
**Note : 84/100**



### **Narcisse des Poètes 2019**

Clairette 60%  
Grenache Blanc  
40%

Robe or pâle. Nez de pomme granny, de pêche blanche, de fleurs printanières. Bel éclat fruité dès l'attaque en bouche. La finale s'avère très gourmande, très digeste, avec toujours cette intensité savoureuse du fruit. A boire l'esprit tranquille.

**GILBERT GAILLARD**  
INTERNATIONAL CHALLENGE

#### **Accord mets & vins**

Agréable à l'apéritif, avec des poissons au four, sur des fromages frais ou avec des asperges.



**Note : 87/100**



### **Caprices 2019**

Roussanne 90%  
Viognier 10%  
*Fermentation et  
élevage 5 mois  
en fût de chêne  
français*

Robe or pâle, reflets brillants. Nez riche, parfums de fleur d'oranger, de miel, d'amande, de pêche. Bouche droite, ronde, enveloppante, qui possède tonus, énergie et qualités aromatiques. Belle finale fraîche et allongée. A ouvrir sur un foie gras.

**GILBERT GAILLARD**  
INTERNATIONAL CHALLENGE

#### **Accord mets & vins**

Coquillages, saumon fumé, poisson en sauce et foie gras.



**Note : 90/100**



### **Viognier 2019**

Viognier 100%  
IGP  
Méditerranée

Robe or pâle, reflets brillants. Nez aux accents de pêche blanche, de poire. Bouche enveloppante, apportant suavité et fraîcheur, sur un registre aromatique tendrement fruité. Style charnu intense, mais aussi très élégant.

**GILBERT GAILLARD**  
INTERNATIONAL CHALLENGE

#### **Accord mets & vins**

Idéal à l'apéritif, sur un risotto aux légumes verts ou des crevettes sautées.



**Note : 88/100**



## **Pensée Sauvage 2019**

Grenache 70%  
Syrah 20%  
Cinsault 10%

Robe rose pâle. Nez de petits fruits rouges et agrumes, touche de bonbon berlingot. En bouche une route tracée par la fraîcheur et les parfums. Le fruit s'avère pulpeux, juteux. Finale étirée, croquante. On se voit le déguster sous la tonnelle.

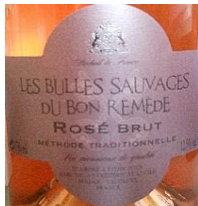


### **Accord mets & vins**

Idéal à l'apéritif, avec des crudités, ou avec une salade d'agrumes, crevettes, avocats.



**Note : 86/100**



## **Les Bulles Sauvages Rosé Brut**

Grenache 70%  
Syrah 20%  
Muscat 10%

*Méthode traditionnelle  
Vin Mousseux de Qualité*

### **Dégustation**

*Oeil* : Robe rose saumonée.

*Nez* : Expressif qui dévoile des arômes de petits fruits rouges tels que la framboise ou la groseille.

*Bouche* : Une belle vivacité, de la fraîcheur, des bulles fines et du fruit rendent ce vin très agréable.

### **Accord mets et vins**

Idéal à l'apéritif, en entrée avec des crudités ou en dessert avec une charlotte aux fruits rouges.